



ROSCAS DE REYES

* ✨ karu ✨ *

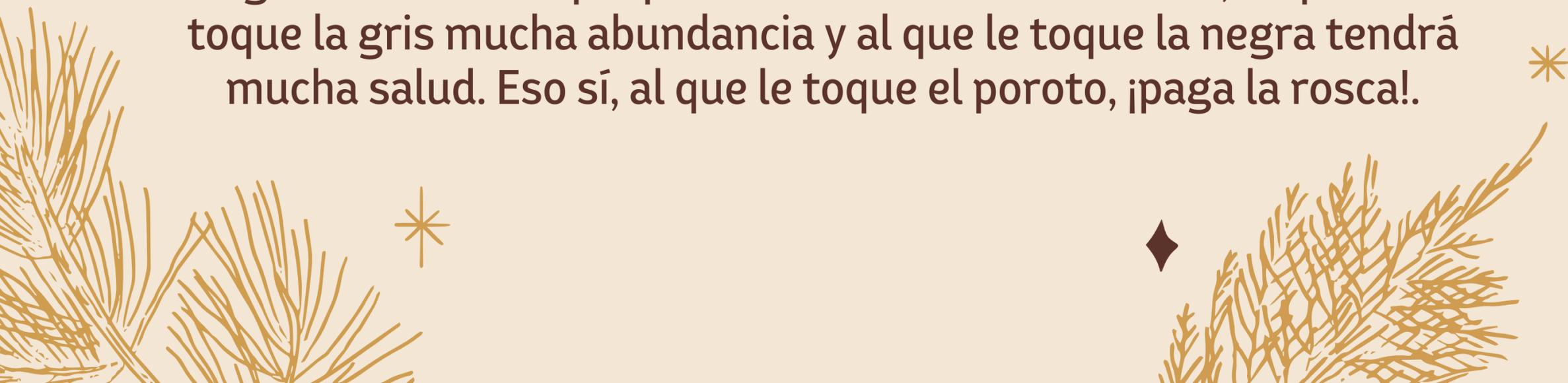


La tradición de partir la rosca surge en Francia. En ese tiempo, la gente tenía la costumbre de **elegir un rey para las fiestas**.

El proceso de elección era fácil: se escondía un poroto en una rosca de pan dulce adornada con azúcar y frutas. Quien la encontrara era proclamado, de manera simbólica, como rey.

NOSOTROS ENCONTRAMOS LA FORMA PARAGUAYA DE ESTA TRADICIÓN

✦ Le pusimos la **gallinita de la suerte** para que al que le toque la gallina blanca sepa que será un año lleno de amor, al que le toque la gris mucha abundancia y al que le toque la negra tendrá mucha salud. Eso sí, al que le toque el poroto, ¡paga la rosca!





Rosca de reyes

GALETTE DES ROIS

Rosca hojaldrada
de frangipane



Gs. 125 mil





Rosca de reyes

**ROSCA BRIOCHE
DE CHOCOLATE 70%
Y AGUA DE AZAHAR**

Gs. 110 mil



✦ ✦ 

Rosca de reyes

TRADICIONAL

Con crema pastelera

Gs. 85 mil ✦





COMO PEDIR

- **Vía web:**
www.karu.com.py
- **O podés escribir al**
☎ (0981) 222 672
- **Entregamos hasta el día**
6 de enero

Encontranos en:

📍 Karugourmet 📷 Karuseando

Enciso Velloso 2870 casi Coronel Cabrera
Barrio Ycua Sati / Asunción, Paraguay.

karu

